

の國ふくい
ご縁フェア

SHOKU NO KUNI
FUKUI
GOEN FAIR

の食に
出逢える100店!

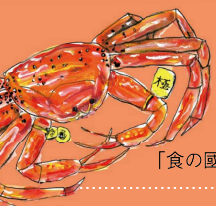
2020
11/1 SUN →
11/30 MON

の國ふくい
ご縁フェア

SHOKU NO KUNI
FUKUI
GOEN FAIR

福井の食に
出逢える100店!

2020
11/1 SUN →
11/30 MON



最高峰の越前がに「極」を
満喫する晩餐にご招待!

「食の國ふくい ご縁フェア」プレゼントキャンペーン

- Step. 1
「食の國ふくい ご縁の店100」店の
いずれかで福井に縁のある料理や
日本酒を撮影する。
- Step. 2
Instagram公式アカウント
@fukui_goenをフォロー。
- Step. 3
【#食の國ふくい】【#店名】
【@fukui_goen】を付けて、
InstagramかFacebookページに
投稿する。

2020年11月1日から30日までの「食の國ふ
くい ご縁フェア」期間中、フェアに参加して
いる100店のいずれかで飲食していただき福
井に縁のある料理や日本酒の写真をInstagram
かFacebookページに投稿してください。抽選
で越前がに「極(きわみ)」を満喫する晩餐へ
ご招待します。
「極」は重さ1.5kg以上、甲羅の大きさ14.5cm
以上、爪の幅3cm以上、さらには変形、甲羅
の硬さなどの厳しい基準をクリアしたオスのズ
ワイガニのこと。その数、漁獲量の0.03%ある
かないか。まさに、キング・オブ・越前がに。
初競りで46万円で購入されたことも!
当選者の方には、2020年のミシュランガイド
で一つ星を獲得した会席料理「乃木坂 じん」で、
この「極」をふんだんに使った夕餉にご招待!
みなさんのご応募をお待ちしています。

開催日時
2020年11月1日(日)～11月30日(月)

プレゼント

「乃木坂 じん」にて、越前がに「極」を満喫する
晩餐(ウェルカムドリンク付き)に1組2名様をご招待。



前が来る!

食の國ふくい
ご縁の店

100



期間中、福井県産の食材を使った料理や日本酒を楽しめます!

INDEX

- なかめのでっぺん 丸の内
東京都千代田区丸の内1-4-1 iijoy!!地下1階
☎03-6273-4901 有楽町駅
①海のダイナ! 越前せいこがに
②浜焼き鮓
- ありそ鮓し グランスタ東京店
東京都千代田区丸の内1-9-1
JR東日本東京駅構内1階改札内
☎03-6268-0890 東京駅
- 方舟 東京駅黒堀横丁店
東京都千代田区丸の内1-9-1
東京駅八重洲北口地下1階 黒堀横丁内
☎03-5220-5526 東京駅
①福井の珍珠牡蠣の醤油麹漬
②「ラ・ヴェリタ」のモッツアレラチーズの
越のルビーのカプレーゼ
- アルカナ東京
東京都千代田区丸の内2-7-2
JPタワー KITTE 6階
☎03-6833-4139 東京駅
①六条大麦のリゾット(コースで提供)
- 築地もったいないプロジェクト 魚治
東京都千代田区丸の内3-3-1
新東京ビル地下1階
☎03-6269-9099 有楽町駅
①海のダイナ! 越前せいこがに
- かき小屋 新橋
東京都千代田区内幸町1-6-1
☎050-3184-3545 新橋駅
①ホテルイカ沖漬け
②小西さん家の長葱一本焼き
③ハタハター夜下し焼き
- ジャックポット カヴァルッチョ
東京都千代田区内幸町1-6-1
☎050-3184-3551 新橋駅
①カーボロネロ、ペーゴン、小西さん家の
長葱のペペロンチーノスパゲッティ
②ふくいサーモンのグリル

- ex. 店名
住所
☎電話番号 有楽町駅
①提供メニュー
●●●●● …使用予定のふくいの味
- レストラン アイリス
東京都千代田区平河町2-4-1
☎03-5216-8811 有楽町駅
①福井の食材を使用した週替わりバスタ
 - さくらさくら
東京都千代田区九段南2-5-5
☎03-5213-3939 九段下駅
①上庄さといもの素揚げゴマみそソース
②越前おろしそば
 - 蕎麦人弁慶 神保町店
東京都千代田区神田神保町2-4
☎03-5357-1502 神保町駅
 - 季の庭 神田店
東京都千代田区神田淡路町1-11-3
☎03-3258-8928 淡路町駅
①黒龍吟豚豚メンチカツ
②大判揚げ炭火焼
 - お酒 小料理 小鈴
東京都千代田区神田淡路町1-11-8
☎03-3251-9164 淡路町駅
①黒龍吟豚豚メンチカツ
②大判揚げ炭火焼
 - 食の國 福井館
東京都中央区銀座1-3-3
☎03-5524-0291 銀座一丁目駅
①あげおろしそば
 - 銀座イタリー亭
東京都中央区銀座1-6-8
☎03-3564-2371 銀座一丁目駅
①福井産越前えびと甘えびのスパゲッティ
 - 福井乃善心 鯖街道
東京都中央区銀座2-2-14
マロニエゲート銀座112階
☎03-6228-6179 東銀座駅
①自家製ふくいソースカーモン

- ジョルジュ・アン・サンク
東京都中央区銀座2-8-17
ハピビル銀座Ⅱ3階
☎03-6264-4408 銀座一丁目駅
①福井の魚介を使用したブイヤベース
- アップタウン
東京都中央区銀座2-11-19
国光ビル地下1階
☎03-3543-3330 銀座一丁目駅
①福井産甘えびのアーヒージョ
- ホルモンでですけ
東京都中央区銀座3-3-9
☎03-5250-7767 銀座駅
- 銀座スイス
東京都中央区銀座3-5-16
☎03-3563-3206 銀座駅
①若狹牛のじゅうじゅう焼き
- クラッティーニ
東京都中央区銀座3-12-19
楽心ビル地下1階
☎03-6278-7339 東銀座駅
①せいこがにのカベッリーニ
- ビステッケリア イントルノ
東京都中央区銀座4-1-2
NISHIGINZA 2階
☎03-3566-4155 銀座駅
- Hinata 銀座日向
東京都中央区銀座4-9-15
銀座吉岡屋ビル地下1階
☎03-6264-0861 東銀座駅
①黒龍吟豚豚ソーセージの燻製
- 中国料理 南風楼
東京都中央区銀座5-4-8 カリオカビル3階
☎03-6228-5806 銀座駅
①鯖のへしご炒飯
②小鯛さぎ漬の生春巻
- トラットリア メツァニョ
東京都中央区銀座5-5-17
三笠会館本店中2階
☎050-3134-5671 銀座駅
①越前がにのリングイネストラゴン風味
のバスタ

- 銀座 竹の庵 5丁目本店
東京都中央区銀座5-6-13 西五番街ビル4階
☎050-5815-5890 銀座駅
①ガスえびのお刺身(コースで提供)
- 銀座 寿司幸本店
東京都中央区銀座6-3-8
☎03-3571-1968 銀座駅
- 福和
東京都中央区銀座7-2-8 高谷銀座ビル7階
☎050-3477-7364 銀座駅
①かれい若狹焼き
②せいこがに姿盛り
③上庄さといもえびはさみ揚げ
- せる CERO
東京都中央区銀座7-2-20
銀座第1金井ビル2階
☎03-3572-5520 銀座駅
- 肉割烹 銀座小六
東京都中央区銀座7-6-10
アソルティ銀座花椿通りビル8階
☎050-5269-9016 銀座駅
①根菜スティックサラダ
- ぎんざ 寿し幸
東京都中央区銀座7-7-14
☎03-3571-4558 銀座駅
①白いか、天たつぷうにのせ
- 味の中華 羽衣 銀座本店
東京都中央区銀座7-12-14 大栄会館地下1階
☎03-3542-8560 銀座駅
①番茄炒飯(トマトと玉子と緑野菜のイタ
リアン風炒め)
- 銀座 ます田
東京都中央区銀座7-13-22 友野ビル地下1階
☎050-5269-9270 東銀座駅
①越前がにづくしの横石コース
- 銀座 小料理 龍
東京都中央区銀座8-2-8 高坂ビル地下2階
☎03-3571-3800 内幸町駅
①越のルビーのまるごとゼリー寄せ
- 日本料理 穂の花
東京都中央区銀座8-4-2 たくみビル地下1階
☎03-3571-0041 新橋駅
①揚げ丸頭竜まいたけと上庄さといもの
卸し鮓掛け

※抽選対象は「食の國ふくい」に参加店舗の抽選による抽選結果が発表されるまで有効です。

© 2020 食の國ふくい 株式会社

92 フレンチ酒場nanoru namonai
東京都渋谷区富ヶ谷1-2-12 田崎ビル2階
☎03-6804-9302 代々木公園駅
①九頭竜まいたけのリゾット
②イノシシの赤ワイン煮込みと24ヶ月熟成のパルミジャーノ・レッジャーノ



93 Bar Oasis
東京都豊島区東池袋1-38-4 カシワビル地下1階
☎03-3980-4841 池袋駅
①福井野菜のピクルス
②福子歳ライスイソ



94 目白スペインバル
東京都豊島区目白3-17-23 AVIWSビル2階
☎03-5983-1177 目白駅
①九頭竜まいたけのブランチャ マンチェゴチーズかけ



95 ラ・ペファーナ 吉祥寺
東京都武蔵野市吉祥寺南町1-10-11
☎0422-71-4800 吉祥寺駅
①ホタルイカ沖漬け
②鯖へしこのピッツァ



96 チャオベッラ
東京都町田市原町田4-4-2 昌興ビル地下1階
☎050-3155-1795 町田駅
①カーボロネロのペペロンチーノスパゲッティ



97 ワインと日本酒 ikkaku
東京都多摩市関戸2-39-14
☎042-401-9575 聖蹟桜ヶ丘駅



98 ふるまいや アトレ川崎店
神奈川県川崎市川崎区駅前本町26-1 アトレ川崎3階
☎044-589-8098 川崎駅
①上庄さといもフライ
②ふくいサーモンのプルスケッタ



99 都夏 溝の口
神奈川県川崎市高津区溝口1-12-12
☎044-281-4030 溝の口駅
①小西さん家の長葱焼き浸し
②鯖へしこ炙り



100 なかめのでっぺん 横浜みなとみらい
神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークプラザ
ドックヤードガーデン地下2階
☎045-319-6625 みなとみらい駅
①若狭名物! ジェーシー浜焼き鯖
②鯖へしこ



ふくいの味 34

甘えび



越前で揚がる甘えびは別格だと言われる。ねっとうとした濃厚な甘味と、とろとしたまろやかさで味わい深い。腹部に青い粒状の子を持つ"子持ち"がもっとも高値となる。

イカ



春のスルメイカ。夏はケンサキイカ、秋のアオリイカに冬のヤリイカなどなど、暖流と寒流がぶつかり合う越前海岸沿岸では、年間を通してさまざまなイカが揚がる。

いちほまれ



豊かな水、肥沃な大地に恵まれる福井が誇るブランド米。20万種から選び抜かれた。コシヒカリを超えるおいしさを持つ米として誕生!今年で本格販売して3年目。

越前えび



とにかく足が早い。水揚げをして1日も経てば、黒味を帯びてくる(もともと茶色味かかっている)。とは言い、噛むほどに押し寄せる甘味と弾力は、ほかにはない唯一無二の味わい。

越前がに



福井県で水揚げされたオスのズワイガニ。漁期は11月6日から翌年の3月20日まで。メスはせいこがにと呼ばれ、漁期はさらに短く年内一杯で終了する。せいこ好きも多い。

越前ぎんなん



永平寺町の秋は、鈴なりの銀杏で黄金色に彩られる。山裾に植わる銀杏の木は約1600本。多い年には10tも収穫される。大粒で丸々とした実は、永平寺の精進料理にも登場する。

カーボロネロ



昨今、福井市で生産が増えているカーボロネロ。イタリヤ原産の野菜で、黒キャベツとも呼ばれる。福井では若葉を収穫することで、柔らかく苦味が少ないのが特徴。生食にも◎。

上庄さといも



大野市上庄(かみしよう)地区で栽培されている里芋。小ぶりながらも引き締まった身は、煮煎れることなく里芋の旨味を味わえる。しっかりとした肉質は揚げてもち焼いても美味。

きやろふく



キャッチフレーズは「サラダのヒロイン」。福井市園芸センターが開発した黄色とオレンジのカラルなんじんは、柔らかくて生でも食べられる。火を通せば、ぐっと甘味が増す。

九頭竜まいたけ



昭和の終わりに人工栽培がスタート。樹の原生林にごくまれに自生する幻のきのこと呼ばれる黒まいたけを、澄み渡った空気と清らかな水脈がある大野市の山間で育てている。

黒にんにく
永平寺町の特産品「上志比(かみしひ)にんにく」を長期低温熟成させたもの。にんにくの甘味が引き出され、しっとりとした食感に。にんにく特有の辛味やにおいはない。

原木しいたけ



福井県内で栽培された原木しいたけの中で、傘の大きさが8cm以上で、肉の厚みや傘の巻き込み具合など厳格な基準を満たしたものを「香福草(こうふくだけ)」と認定。

黒龍吟醸豚



福井の銘酒「黒龍」の酒粕入り飼料で育てることで、ほろ酔いにして肉が硬くなる原因のストレスを和らげるという。まるで酔拳のよう。肉質はやわらかく、脂は上品な甘味がある。

小鯛ささげ漬



若狭湾で獲れる小さな鯛を三枚におろして、塩をふって酢に漬け、杉の香りが漂う樽に詰め小浜の特産品。淡白で上品な味わい。わざわざ醤油と一緒に、吸い物に、寿司ネタなどに。

越のルビー・ミディトマト



福井県立短期大学(現・福井県立大学)農学科で育成され、誕生したミディトマトは甘味と酸味のバランスが絶妙。越のルビーの名付け親は福井市出身の芥川作家の津村節子さん。

汐うに



日本三大珍味の一つ。「越前うに」とも呼ばれる。パフウニの卵巣に塩をまぶして熟成させる。一つのうにから1gしかつることができないという稀少な一品。

地がらし



福井県産のからし種でつくったからし粉のこと。江戸時代よりも前から伝わる在来産のからし種を用いて、秘伝の粉砕法でつくられる越前の和スライス。辛味が強く刺激的!

ジビエ



福井にはおいしいジビエの条件が揃っている。自然の恵み(木の実にきのこ、きれいな沢の水)、猟師の腕、処理の仕方、解体の技術などなど。イノシシやアナグマが獲れる。

そば



福井で栽培されるそばは主に在来種で、小粒ながら味が濃く、香りが優れている。大根おろしを添えた「越前おろしそば」は福井名物。飲んだ後のげは、ラーメンじゃなくて、そば!

とみつ金時



福井県あらわ市の富津地区で栽培されるさつまいも。徹底した温湿度管理=キュアリング貯蔵法によって、一年を通してはくく感と上品な旬の甘味を保持している(裏面参照)。

長葱



水はけのいい九頭竜川流域は長葱にとってうってつけの土地。白く甘みずみずしい上質な長葱が育つ。病気を防ぐために、米と交互に水田で栽培しているのもユニーク。

日本酒



名川に恵まれる県内には約30の酒蔵がある。自前の井戸を持ち、水脈による水質の違いは醸す酒の味となる。2020年は福井県オリジナル酒米「さかほまれ」の大吟醸酒リリース元年!

福井梅
江戸時代より梅の栽培が続く三方五湖周辺をはじめ、産地は県内全域。在来の「紅映」が先、昭和から平成にかけて育成された「新平大夫」「福大夫」の4品種が福井梅となる。

ふくいサーモン



大島漁港沖の大型生簀などで養殖されたトラウトサーモン。2016年に初めて水揚げされた。養殖の強みを生かした、臭みのないもっちりとした肉質と上品な脂のりが特徴。

福地鶏



2017年4月に雛の譲渡が始まったばかりの、福井県産地鶏のニューカマー。自由に走り回れる環境で長期間平飼ひ飼育されるため、濃厚な旨味としっかりした歯ごたえがある。

へしこ



サバ、イワシなどの青魚を鹽に漬けて発酵させた郷土料理。しょっぱさの奥に熟成された旨味やコクを味わえる。ふぐやイカのへしこもあり、ご飯やお茶漬け、酒のお供に◎。

ホタルイカ



全国3位のホタルイカ漁獲量を誇る福井。ホタルイカの産地として知られる富山県のものよりは若干小ぶりな一口サイズが、福井産。定置網の富山に対して、福井は底引き網。

モッツアレラチーズ



小浜にあるイタリア料理店を併設するチーズ工房「La Verita(ラヴェリタ)」謹製。地元酪農家が飼育する牛の生乳でつくられる。ふわっと溶けるようなエアリーな食感◎

山うに



鯖江市河和田地区で300年以上受け継がれてきた伝統の漬物。柚子、赤なづな、鷹の爪、塩を丁寧に練り上げてつくられる。材料の比率や練り具合などはつくり手ごとに違うという。

らっきょう



三里浜(福井市・坂井市)の砂丘地で採れる。全国で唯一、植え付けから収穫まで丸2年をかけて栽培される。年月が経つほど粒が小さくなるため小粒で歯切れはシャキシャキ!

六条大麦



麦茶や押麦(麦ご飯用)の原料となる大麦で、福井県は生産量全国ナンバー1。優れた栄養価の品種「ファイバースノウ」は、雪のように白く「大麦のコシヒカリ」の異名をもつ。

若狭がれい



1985年より毎年、皇室に献上されているカレイで、身の甘さが特徴。天日干しすると、旨味が凝縮してさらに美味。福井では、魚屋の軒先にかれいを干す風景が冬の風物詩。

若狭牛



県内最高峰のブランド牛。サシはきめ細やかでとろけるような肉質を誇る。おいしさを増すオレイン酸含有量が特に高いもの(牛脂中55%以上)は「三ツ星若狭牛」として認証。

若狭ぐじ



若狭湾での釣り、もしくは延縄漁で漁獲され、選別された甘鯛を若狭ぐじと呼ぶ。ぐじは福井と京都の一部での呼称。食べ方は、塩焼き、一夜干し、味噌漬け、粕漬けなど。